

展示会・商談会シート(輸出版)

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■商品特性と取引条件

商品名	手打式 黒いカレーラン（伊勢うどん使用）				
JANコード (13桁もしくは8桁)	4970436000034		パッケージ	材質	外装PP/麺袋PE、PA/たれPE、PA
消費期限	180日			サイズ/重量	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 20.0 16.5 4.0 内容量 490g
最低ケース納品単位	別途ご相談		ケース	材質	段ボール 入数 12.0
発注リードタイム	午前12時締/発注日含め3日後発送			サイズ/重量	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 28.5 42.0 13.0 重量(kg) 6.5
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF <small>*他取引条件により異なる</small>	価格有効期限	年月
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				日本国内での販売価格	530円

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	1食(麺220g、粉末スープ25g)あたり
【麺】小麦粉(三重県)、食塩／pH調整剤	三重県	エネルギー	327kcal
		たんぱく質	8.8g
【粉末スープ】砂糖(国内製造)、食塩、粉末しょうゆ、カレーパウダー、ミックススパイス(パリカ、唐辛子、オニオン、ガーリック、ナツメグ、ダーキュベリー、オールスパイス、その他)、かつおぶし粉末、オニオンパウダー、かつお・むろぶしエキスパウダー、ラー油、ミートパウダー、酵母エキス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グアガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)		脂質 炭水化物 食塩相当量	1.9g 69.4g 6.1g
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
■三重県産小麦粉「あやひかり」100%使用的伊勢うどんを使用 ■じっくり寝かせて作った生地を約30分茹でて作り上げる麺は、独特的ふわふわ柔らかな優しい食感です。 ■10種類以上のスパイスに和風だしを加えた、スパイシーなカレーうどんです。	■350mlの沸騰したお湯の中に、麺1玉を入れ、2-3分茹でます。 ■添付の粉末スープを加え更に1分ほど茹でていただき、粉末が溶けた出来上がりです。 ■お好みの具材や葉物をトッピングしていただくと一層美味しくお召しいただけます。		

■商品写真

